



Ritz
PARIS

LE RITZ PARIS
en fête

DÉCEMBRE 2017 - JANVIER 2018



Pour un
Brunch

Salon d'Été

◆ DE 12H00 À 14H30

LUNDI 25 DÉCEMBRE

Le Grand Brunch de Noël

280€*

LUNDI 1^{ER} JANVIER

Le Grand Brunch du Nouvel An

280€*

*Tarif unique par personne,
accompagné d'une coupe de Champagne Ritz Réserve Brut Blanc de Blancs ou Rosé - Barons de Rothschild

Les Week-ends de L'Espadon

◆ DE 12H30 À 15H00

LUNDI 25 DÉCEMBRE

Esprit de Noël

180€*

LUNDI 1^{ER} JANVIER

Nouvel An en fête

180€*

*Tarif unique par personne



À l'heure du
Thé

Bar Vendôme

DU 11 DÉCEMBRE AU 7 JANVIER
DE 15H00 À 18H00

Le thé

65€*

85€**

*Tarif unique par personne,
composé d'une sélection de pâtisseries de fêtes, scones, finger sandwiches
et accompagnée d'une boisson chaude

**Tarif unique par personne,
composé d'une sélection de pâtisseries de fêtes, scones, finger sandwiches
et accompagnée d'une boisson chaude et d'une coupe de Champagne Ritz Réserve Brut - Barons de Rothschild

Salon Proust

DU 11 DÉCEMBRE AU 7 JANVIER
DE 14H30 À 18H00

Le thé à la française

65€*

85€**

*Tarif unique par personne,
composé d'une sélection de pâtisseries de fêtes
et accompagnée d'une boisson chaude

**Tarif unique par personne,
composé d'une sélection de pâtisseries de fêtes
et accompagnée d'une boisson chaude et d'une coupe de Champagne Ritz Réserve Brut - Barons de Rothschild



Un Fabuleux
Noël

Le dîner à La Table de L'Espadon

◆ DIMANCHE 24 DÉCEMBRE

Menu de réveillon de Noël

650€*

950€**

*Tarif unique par personne

**Tarif unique par personne,
accompagné d'une sélection de vins





Menu de réveillon de Noël

Champagne Ritz Réserve Brut Millésime 2008 - Barons de Rothschild

LE FOIE GRAS

Mi-cuit, pulpe de raisins noirs à la moutarde de Brive
Bonbons de raisins blancs et fraîcheur de pomme verte

Pinot Gris Réserve Personnelle 2012, Domaine Trimbach, Alsace

LA SAINT-JACQUES

Dorée, chou pointu truffé et sauce Meursault

Magnum Corton Charlemagne Grand Cru 2014, Domaine Rapet, Bourgogne

LE SAINT-PIERRE

Au beurre de safran, artichauts, langues de coques et moules croustillantes

Châteauneuf-du-Pape 2012, Domaine Saint Préfert, Vallée du Rhône

LE CHEVREUIL

En noisette, mariné et rôti
Mousseline de panais au diamant noir, sauce Grand Veneur

Château Mouton-Rothschild 2008, Pauillac

LE FROMAGE

Le Vacherin Mont-d'Or à la cuillère, mâche à la truffe

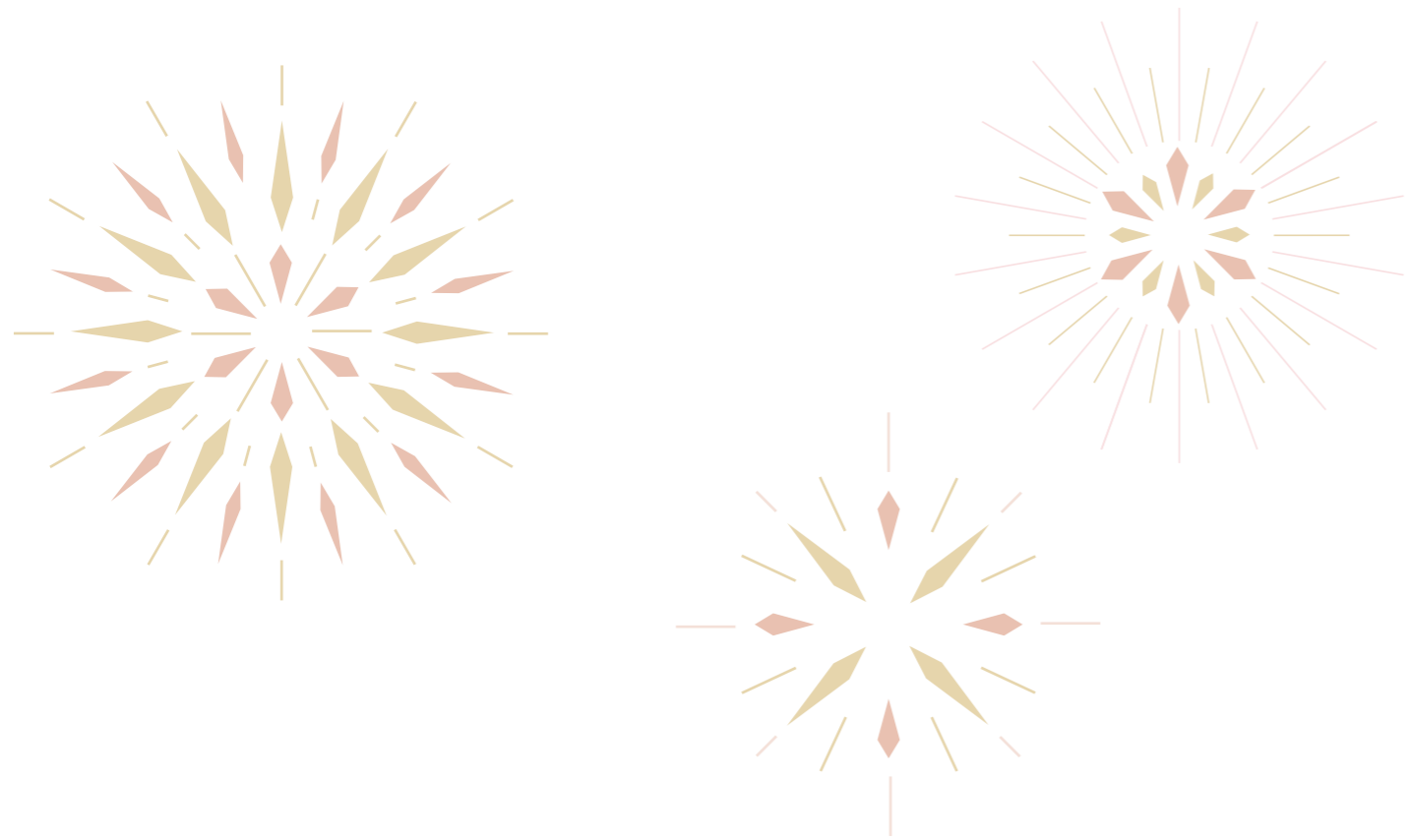
Côtes du Jura, Chardonnay La Bardette Ouillé 1998, Domaine Labet, Jura

LE DESSERT DE NOËL

La Touche : Glacé de Madagascar, blanc en neige et caramel liquide
Sapin cousu de fils chocolatés au cœur caramélisé et crémeux

Tokaji Aszù 5 Puttonyos 2004, Domaine Samuel Tinon, Hongrie





La
Saint-Sylvestre



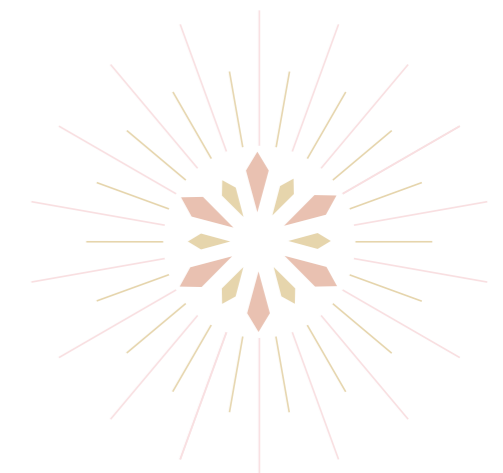
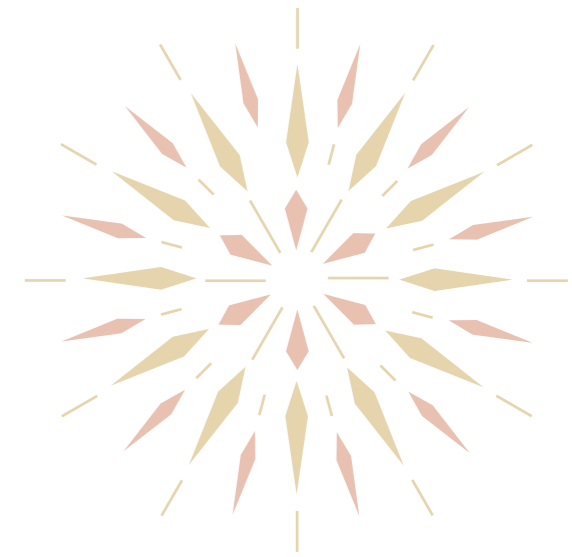
Le dîner à La Table de L'Espadon

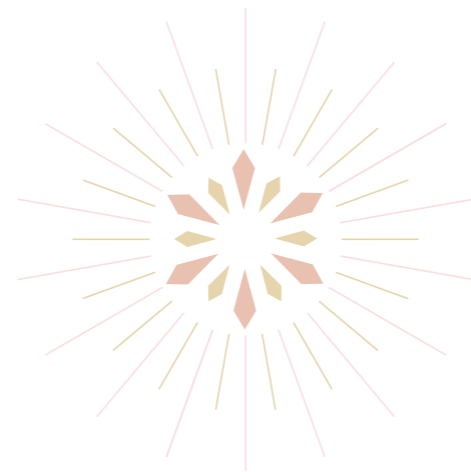
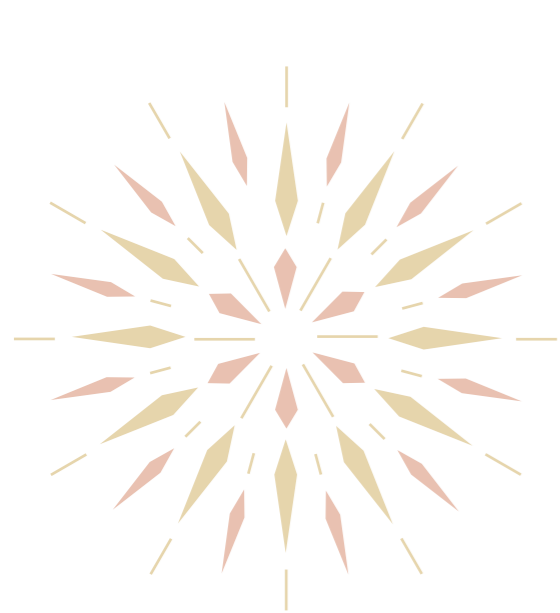
🔥 DIMANCHE 31 DÉCEMBRE

Menu de réveillon du Nouvel An

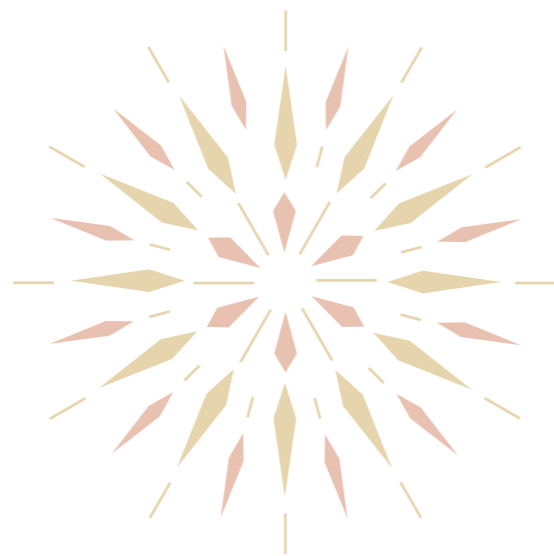
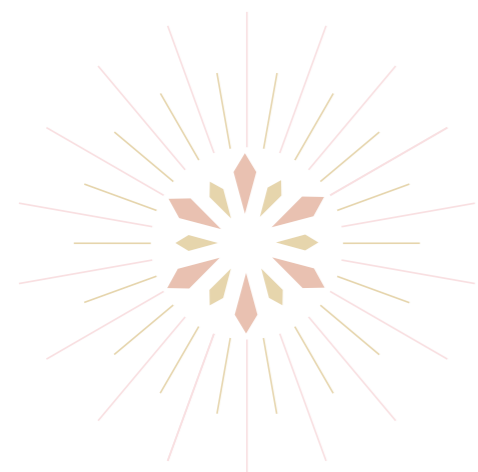
2 018€*

*Tarif unique par personne,
accompagné d'une sélection de vins de prestige





Menu de réveillon du Nouvel An



Magnum Champagne Bollinger La Grande Année, 2005

LA SAINT-JACQUES

À cru, légèrement acidulée aux agrumes

Saké « Junmai-Daiginjo » Tatenokawa, Japon

LE CAVIAR

L'Impérial, crémeux de brocoli

Riesling Cuvée Frédéric Emile 2007, Domaine Trimbach, Alsace

LE BAR DE LIGNE

Charlotte aux langues d'oursin et cresson

Château Haut-Brion Blanc 2008, Pessac-Léognan

LE HOMARD

Rôti à la châtaigne, risotto céleri, cazette, sauce brune

Batard Montrachet Grand Cru 2010, Domaine Vincent Girardin, Bourgogne

L'EAU DE VIE PRESTIGE RITZ

Cognac 1834

LA POULARDE DE BRESSE

Pâte candèle gratinée aux écrevisses, sauce Albufera à la truffe blanche

Château Lafite Rothschild 1998, Pauillac

LE FROMAGE

Brie de Meaux à la truffe, cœur de laitue

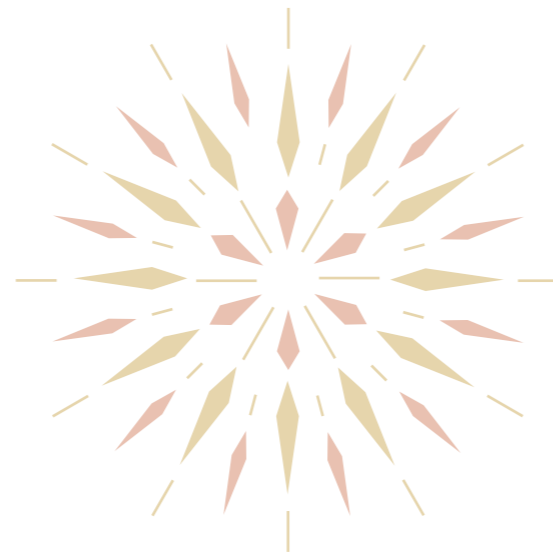
Barolo La Tartufaia Giulia Negri 2011, Italie

LE DESSERT DU NOUVEL AN

Smoking, chocolaté et meringué

12 coups de minuit, fraîcheur de Granny Smith

Réhoboam de Porto Graham's Tawny 20 ans



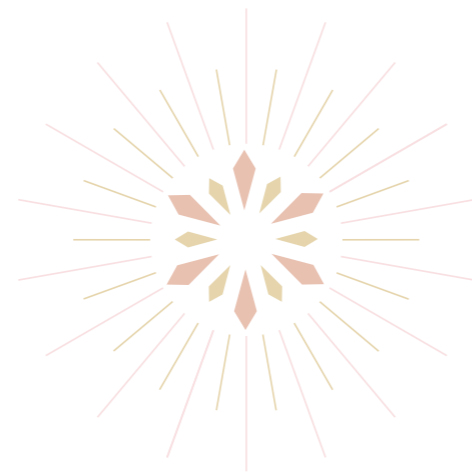
Le dîner au Bar Vendôme

🔥 DIMANCHE 31 DÉCEMBRE

Menu de réveillon du Nouvel An

650€*

*Tarif unique par personne,
accompagné d'une sélection de vins



Menu de réveillon du Nouvel An

Champagne Ritz Réserve Blanc de Blancs - Barons De Rothschild

LES CANAPÉS

Huîtres Gillardeau pochées, bavaroise d'huîtres en voile de daïkon et ses condiments
Foie gras de canard marbré au Gevrey-Chambertin, dattes au citron confit et éclats de sésames caramélisés
Aspic de homard, légumes de saison et crème anglaise

Crozes-Hermitage L'essentiel 2014, Domaine des Hauts-Châssis, Vallée du Rhône

LA SAINT-JACQUES

Contisée à la truffe
Risotto au butternut, éclats de châtaignes et émulsion à la citronnelle

Meursault Le Limozin 2013, Domaine Rodolphe Demougeot, Bourgogne

LA SOLE

En filet coraillé
Poireaux truffés, mousseline de trompette et sauce coquillages

Domaine de Chevalier 2000, Pessac-Léognan

LA VOLAILLE DE BRESSE

En suprême
Gnocchis de pomme de terre truffée au parmesan Reggiano
Champignons des bois et sauce Albufera

Banyuls Galatéo 2013, Domaine Coume Del Mas, Roussillon

LE DESSERT

La forêt noire

Champagne Ritz Réserve Brut - Barons De Rothschild





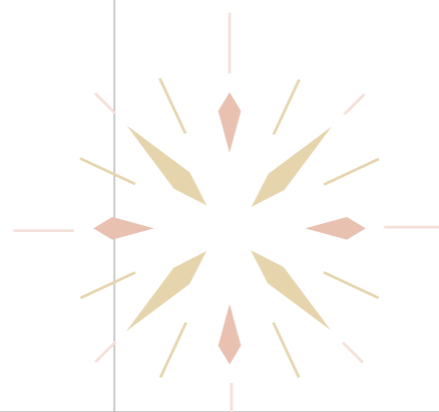
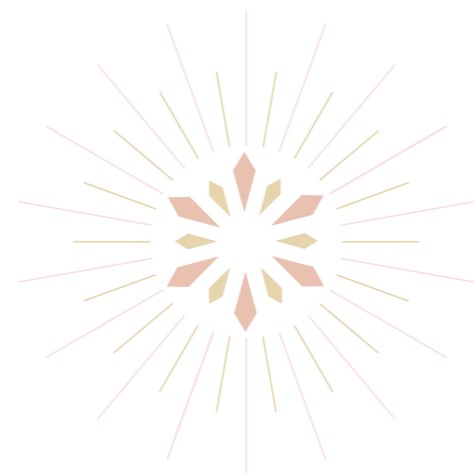
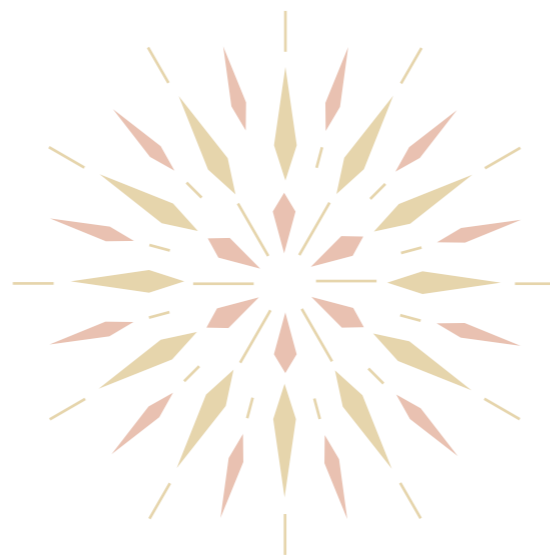
Le Grand Buffet

◆ DIMANCHE 31 DÉCEMBRE

Menu de réveillon du Nouvel An

750€*

*Tarif unique par personne,
accompagné d'une demi-bouteille de Champagne
Ritz Réserve Brut Blanc de Blancs ou Rosé - Barons de Rothschild



Le Grand Buffet

L'UNIVERS MÉDITERRANÉEN

Houmous, Tzatziki, Labné, Moutabal, Feuilles de vigne et pain Libanais

L'UNIVERS NORDIQUE

Saumon, flétan, anguille et perles de hareng fumés
Saumon mariné, nature ou à la betterave
Tarama d'oursin rose et blanc

L'UNIVERS ASIATIQUE

Maki classique, dim sum, rouleau de printemps
Salade de bœuf thaï, salade de crevettes roses

NOTRE BANC D'ÉCAILLER

Huîtres Fine de Claire et plates de Bélon
Pinces de tourteaux, crevettes roses et grises, bulots, amandes

CÔTÉ JARDIN

Déclinaison de salades, assortiment de crudités

LE TERROIR FRANÇAIS

Salade d'haricots verts, foie gras et magret de canard fumé
Salade d'artichaut et blanc de volaille truffé
Noix de Saint-Jacques, cresson, gnocchi, caviar
Homard, pomme de terre, truffes
Risotto cuit dans une demi-meule de parmesan et condiments
Parmentier de paleron de bœuf à la truffe noire
Ballotine de volaille jaune fermière au foie gras
Traditionnel pâté en croûte

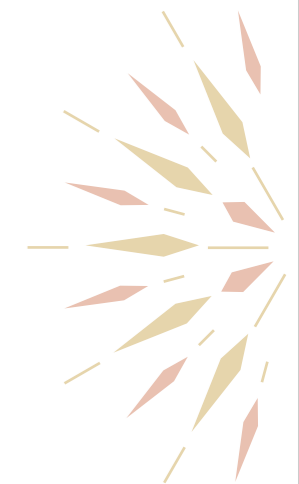
POTAGES DE SAISON

LA CHARCUTERIE

LES FROMAGES

LES DESSERTS

Pain d'épices tranché, sorbet mandarine, sauce au chocolat chaud
Pamplemousse rosé vanillé, sorbet Champagne Rosé
Feuilletage caramélisé, crème d'amande à la cannelle, pomme poêlée
Meringue garnie de crème de marrons





Jusqu'au bout de la nuit

◆ DIMANCHE 31 DÉCEMBRE

Extension du domaine du Ritz Bar, le Hall Cambon se transforme en *dancefloor* avec DJ aux platines et cocktails au Champagne.





La bûche de Noël du Ritz Paris

FRANÇOIS PERRET JOUE À CACHE-CACHE AVEC LE PÈRE NOËL

Un bonnet rouge surmonté d'un pompon duveteux, une barbe blanche dont seul dépasse un nez tout rond : clin d'œil plein d'humour à l'effervescence qui enfant nous faisait guetter le Père-Noël, sans jamais arriver à le voir, la bûche de François Perret, Chef Pâtissier du Ritz Paris, revisite l'imaginaire joyeux des fêtes de Noël.

Pour réaliser cette bûche sculptée main, des moules ont été créés sur-mesure par les équipes du Ritz Paris. Sous son bonnet et sa barbe se cachent un biscuit marbré, une mousse vanille et un cœur caramel aux pépites de chocolat.
« Là encore, je voulais des parfums qui rassemblent, qui aient le goût et la gourmandise des Noëls magiques de l'enfance ».

La bûche de Noël du Ritz Paris

110€

En édition limitée - Taille unique pour 5 personnes
Sur commande à partir du 1^{er} décembre au Concept Store du Ritz Paris
T + 33 1 43 16 32 74



Les
Fêtes de fin d'année
à l'École Ritz Escoffier



Les ateliers

Pour réserver un cours, merci de bien vouloir nous contacter
au 01 43 16 30 50 ou par email à ecole@ritzparis.com

ritzescoffier.com

Les produits de saison

La Saint-Jacques

4 heures - **220€***

Le Foie Gras

4 heures - **220€***

Le Homard

4 heures - **220€***

Un fabuleux Noël

Les plats de fêtes

4 heures - **220€***

8 heures - **360€***

La bûche de Noël Collection 2017

4 heures - **165€***

Les Vins de Pres- tige, Bordeaux

2 heures - **140€***

Pour les petits gastrophiles, dès 6 ans

La Saint-Nicolas

2 heures - **110€***

Ma première bûche de Noël

2 heures - **110€***

Ma galette des rois

2 heures - **110€***

*Tarif unique par personne

Rendez-vous 15 place Vendôme.

POUR TOUTE RÉSERVATION, MERCI DE BIEN VOULOIR NOUS CONTACTER
AU 01 43 16 33 74 OU PAR EMAIL À RESTAURATION@RITZPARIS.COM

RITZPARIS.COM

Prix nets, taxes et service compris.